

## PRESSEMITTEILUNG

### **Essen im Industrieambiente – Klüh Catering gewinnt neuen Kunden im Oberbergischen**

Qualität spricht sich herum, auch im Oberbergischen Kreis zwischen Köln und Olpe, dem Sitz vieler innovativer Mittelständler. Vor zwei Jahren hatte die August Rüggeberg GmbH in Marienheide, ein mittelständischer Global Player und Hersteller von Qualitätswerkzeugen, die Klüh Catering GmbH mit der Umsetzung einer modernen und frischen Betriebsgastronomie beauftragt. Jetzt folgte ein zweiter Auftrag aus dem Oberbergischen. Das Unternehmen Schmidt + Clemens (S+C) im nur 15 km entfernten Lindlar, Produzent von hochwertigen Komponenten aus Edelstahl und Weltmarktführer bei Rohrsystemen für die petrochemische Industrie, beauftragte gleichfalls Klüh Catering.

Mehr als 600 Menschen arbeiten bei S+C in Lindlar-Kaiserau; das Werksgelände erstreckt sich weitläufig in einem schmalen Tal, in dem einst Schmiedehämmer Eisen bearbeiteten und formten – lange bevor die Metropole Ruhr zum Inbegriff der Industrialisierung wurde.

Das Werk in Lindlar lebt mit seiner Vergangenheit – und macht sie auch im neu eröffneten Mitarbeiter-Restaurant auf interessante Art und Weise sichtbar. Jan Kümmel, Kaufmännischer Geschäftsführer bei S + C, hatte die innovative Idee dazu. Ingo Stepken, Leiter der Klüh Catering-Niederlassung Düsseldorf: „Um die beengten Raumverhältnissen der bisherigen Kantine aufzubrechen und gleichzeitig das traditionsreiche Ambiente mit modernster Gastronomie zu verbinden, schlug S + C vor, ein nicht mehr genutztes Werksgebäude zu einem räumlich großzügigen Mitarbeiterrestaurant auszubauen, ein spannendes Konzept.“

Das Gebäude ist eine fast zwölf Meter hohe, ehemalige Produktionshalle; Höhe und Innenaufbau gaben den Anstoß dazu, das künftige Restaurant in 2 Ebenen anzulegen: eine Ebene im Parterre mit Küche, Coffee Corner und Speisesaal sowie eine zweite, höher gelegene Ebene, die so genannte Empore mit Platz für 40 Tischgäste. Zu bestimmten Anlässen können dort in einem separaten Bereich Besucher bzw. Firmengäste empfangen und bewirtet werden. Imposant große Fenster sorgen für eine interessante Gliederung der Gebäudefassade aus rotem Backstein. Der Innenbereich ist lichtdurchflutet – und gibt großzügig die Sicht frei auf Werksgelände und benachbarte Bauwerke.

Das von Architektin Gabriele Salberg im Auftrag von S + C geplante und mit moderner Küchentechnik ausgestattete Restaurant, das sich in traditioneller Weise „S+C Kantine“ nennt, ist eine Gastronomie mit viel Charme und Charakter und bezieht Teile des alten Equipments baulich mit ein – z.B. in Form eines Krans, der sich über den Köpfen der Gäste oberhalb der Empore befindet.



Steffi Lippert, Verkaufsleiterin der Niederlassung Düsseldorf: „Die Eröffnung der S+C Kantine war ein großer Erfolg. Nach nur ungefähr sechs Wochen hatten wir die Tischgastzahlen um 65% steigern können. Das war eine Freude für das ganze Team.“ Als Grund für den Erfolg sieht Steffi Lippert den hohen Qualitätsanspruch: „Wir kochen frisch und gesund und legen großen Wert auf eine ansprechende Präsentation, denn wir wollen, dass unsere Gäste gerne kommen und sich wohlfühlen.“

Kontakt: osicom // Wolfgang Osinski // Tel.: 0211 – 15 92 62 60 // [wolfgang.osinski@osicom.de](mailto:wolfgang.osinski@osicom.de)

Kontakt Klüh Service Management: Ivanka Pataca // Tel.: 0211-90 68 232 // [i.pataca@klueh.de](mailto:i.pataca@klueh.de)